

令和3年度 農業・食品産業技術総合研究機構 依頼研究員受入れ態勢

研究センター・部門 食品研究部門	所在地 1 〒305-8642 茨城県つくば市観音台2-1-12	住所	電話 029-838-7971	メールアドレス
	担当者:	研究推進室 人事管理・育成チーム長 與座 宏一 推進チーム 兼 人事管理・育成チーム チーム員 石井 桃子	029-838-7989 029-838-7982	res-kouryu-nfri@naro.affrc.go.jp 同上

※宿泊施設「有」でも、部屋数に限りがありますので、利用できない場合があります。

受入研究領域	グループ	所在地	受入れできる試験研究内容	受入れ期間 (か月)	受入れ人数 (人)	受入れ時期 (月・日～月・日)	宿泊施設の 有無	備考
食品健康機能研究領域	健康・感覚機能グループ	1	食品脂質及び機能成分の消化・吸収特性の評価	1～11	1～2	随時	有	所内の規則規律を厳守 できる方に限る
食品健康機能研究領域	健康・感覚機能グループ	1	食品成分の機能性評価及び作用機構の解明	3～12	2～3	随時	有	
食品健康機能研究領域	健康・感覚機能グループ	1	農産物等の抗酸化性等の機能性評価および作用機構の解析	1～3	1～2	随時 (12～3月を除く)	有	
食品健康機能研究領域	健康・感覚機能グループ	1	有用腸内細菌の機能性に関する試験	3～6	1	R3.7～R3.12	有	
食品健康機能研究領域	健康・感覚機能グループ	1	味覚受容体および生理応答を活用した食品成分の呈味性の評価	6～12	1～2	随時	有	
食品健康機能研究領域	健康・感覚機能グループ	1	農畜水産物の機能性成分の分析及びその評価	3～12	1	随時	有	
食品加工・素材研究領域	食品加工グループ	1	食品の微細加工プロセスおよび消化プロセスに関する研究	3～12	1～2	随時	有	
食品加工・素材研究領域	バイオ素材開発グループ	1	糖の有機合成研究	6～12	1～2	随時	有	
食品加工・素材研究領域	バイオ素材開発グループ	1	食品廃棄物の有効利用に関する研究	3～12	1～2	随時	有	
食品加工・素材研究領域	バイオ素材開発グループ	1	微生物を利用した機能性脂質生産に関する研究	3～12	1～2	随時	有	
食品加工・素材研究領域	バイオ素材開発グループ	1	オリゴ糖の酵素生産と特性解析	1～12	1～2	随時	有	
食品流通・安全研究領域	流通技術・新用途開発グループ	1	食品の流通技術に関する研究	1～12	1	随時	有	